

# Restaurant le Pavillon

## Les étoiles sont dans l'assiette

par Paul Vetter

Décor idyllique, cuisine délicate et ambiance chaleureuse:  
Le Pavillon à Montana a bien des atouts à faire valoir.

Un petit chalet en bois, un lac aux eaux scintillantes, des cimes saupoudrées des premières neiges: il n'y a rien à ajouter au décor en ce beau jour d'automne vécu sur la terrasse du restaurant Le Pavillon à Montana. Reste au cuisinier à nous convaincre de son talent. Sitôt la commande passée, on se dit qu'on a fait le bon choix. Le serveur nous présente l'arrivage de poisson frais, un vaste plat où loup de mer, sole, turbot et dorade allèchent le client. La suite confirmera cette première impression. Au Pavillon, on se délecte de produits frais, apprêtés avec une finesse respectueuse du goût des produits. Ici, la carotte a le goût de la carotte, la chair fine du turbot fond sur la langue et sa saveur n'est pas masquée par la fine sauce champagne. Quant à l'avocat à la sauce vinaigrette dégusté en entrée, il était mûr à souhait et parfaitement relevé.

### Chef expérimenté

Pas de doute, la cuisine du Pavillon est gastronomique, même si la patronne Yvonne Schmalen ne revendique pas les étoiles des guides. «*Nous privilégions une ambiance amicale, voire familiale*», explique-t-elle. Mais en s'assurant les services de Juan Manuel Otero, Mme Schmalen a effectué le bon choix. Ce chef expérimenté a longtemps œuvré à La Côte, à Corin, du temps de M. Burguet. Il a fait du Pavillon un établissement où les spécialités de poissons et de crustacés (Gambas décortiqués à l'ail et au saumon à

38 fr.) voisinent une cuisine plus traditionnelle: Emincé de veau à la Zurichoise (38 fr.) ou Côte d'agneau aux herbes (30 fr.). Lors de notre passage, le



*A little wooden chalet, a lake with sparkling waters, mountain-tops sprinkled with the first snows: there is nothing to add to the setting on this beautiful autumn day spent on the terrace of Le Pavillon restaurant at Montana. It only remained for the chef to prove his talents. Once we had ordered, we realised we had made the right choice. The waiter presented to us the latest consignment of fresh fish, a vast array of bass, sole, turbot and sea bream, bringing water to our mouths. The next course confirmed this first impression. At Le Pavillon, they delight in fresh produce, prepared with finesse and respect for the taste of each product. Here, a carrot tastes like a carrot, the refined taste of turbot melts on your tongue and its savour is not masked by the fine champagne sauce. As for the avocado done in vinaigrette sauce which we sampled as an entrée, it was ideally ripe and perfectly seasoned.*

### An experienced chef

*There is no doubt that Le Pavillon puts on a gastronomic cuisine, even though Yvonne Schmalen doesn't aim at the stars listed in those*

**Un petit chalet  
en bois,  
un lac aux eaux  
scintillantes...**



chef proposait des plats de chasse comme un suprême de canette au Syrah et au miel (34 fr.) ou une entrecôte de cerf au beurre d'airelles (40 fr.). La carte des vins est volontairement restreinte mais propose tout de même un choix intéressant. Quelques grands Bordeaux et Bourgogne y

côtoient l'un ou l'autre cru italien. Les vins valaisans y figurent en bonne place. On trouve des grands classiques et quelques petits propriétaires intéressants.

### Raclette au galetas

Le Pavillon peut accueillir 50 à 60 personnes et, à la belle saison, une

quarantaine de convives peuvent prendre place sur la terrasse donnant sur le lac Grenon. De plus, «le galetas» permet de recevoir une quarantaine de personnes. «Nous y servons des spécialités valaisannes. Parfois, des réservations sont faites par des groupes pour lesquels nous apprêtons de petits menus», précise Mme Schmalen. En saisons (de mi-juillet à fin septembre et de décembre à Pâques), Le Pavillon est ouvert tous les jours. Entre saisons, il est fermé le mardi. Quant aux vacances annuelles, elles sont fixées en novembre ainsi que durant deux à trois semaines après Pâques.



famous guides. "We go in rather for a friendly, family atmosphere", she explains. In securing the services of Juan Manuel Otero, she made the right choice. This experienced chef worked for years at La Côte, Corin, in Mr Burguet's day. He has turned Le Pavillon into an establishment where fish and shellfish specialities (shelled gambas done with garlic and salmon - 38 frs) are served side by side with more traditional dishes: minced veal, Zurich-style (38 frs), or lamb cutlets done in herbs (30 frs) The day we were there, the chef put on game dishes like duckling done in Syrah wine and honey (34 frs) or a stag entrecôte steak served with cranberry butter (40 frs). The wine-list is intentionally restricted but all the same offers an interesting choice. One or two first-class bottles of Bordeaux or Burgundy are to be found beside the occasional Italian wines. Valais wines occupy their rightful place. You will find the great classics and one or two interesting vintages from small cellar-owners.

### Raclette in the attic

Le Pavillon can accommodate from 50 to 60 persons and in the warm season about forty guests can be seated on the terrace overlooking Lake Grenon. Moreover, in "the attic" there is room for about forty persons. "There we serve Valais specialities. Sometimes bookings are made by groups for whom we prepare small menus", explains Mrs Schmalen.

During the tourist seasons (from mid-July till the end of September and from December till Easter), Le Pavillon is open every day. Between seasons, it is closed on Tuesdays. Annual holidays are fixed in November, also two or three weeks after Easter.